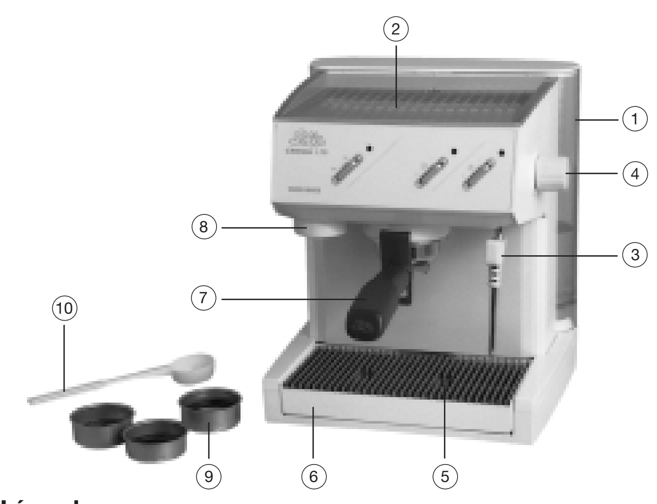
Chère cliente, cher client,

En optant pour cette nouvelle machine à espresso Crema, vous avez choisi un produit de qualité suisse. Une lecture attentive de ce mode d’emploi, suivie d’une utilisation adéquate de l’appareil SOLIS CREMA, vous permettront de réussir un excellent café et de réjouir ainsi tous ceux qui le dégusteront. Conservez ce mode d’emploi dans un endroit sûr. En cas d’incertitude, ou si vous souhaitez des informations complémentaires, contactez-nous ou adressez-vous s.v.p. à votre revendeur spécialisé. Nous vous viendrons volontiers en aide.

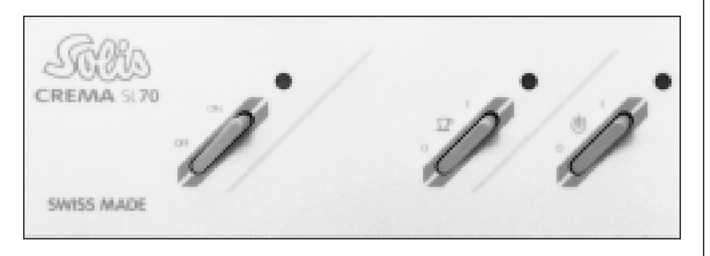
Votre SOLIS SA

Les brevets et les patentes de certains éléments pour cette machine à espresso sont enregistrés et protégés pour l’Europe et les pays d’outre-mer.



Légendes:

1. Réservoir d’eau extractible avec couvercle
2. Desserte à tasses
3. Buse vapeur et eau chaude pivotante
4. Bouton rotatif eau chaude/vapeur
5. Grille à tasse réglable en hauteur
6. Tiroir d’égouttement extractible
7. Porte-filtre
8. Poussoir à mouture intégré
9. Garniture à filtre comprenant: élément 1 tasse, élément 2 tasses, élément à portion
10. Cuillère de mesure



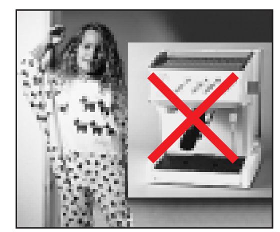
Panneau de commande:

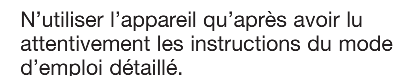
- ON/OFF Interrupteur principal On/Off
- Interrupteur de la pompe
- Interrupteur vapeur
- ● Témoin de contrôle de la température du café
- ● Témoin de contrôle de la température de la vapeur

Sommaire

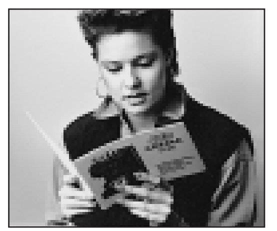
1.0 Indications de sécurité

Les enfants ne sont pas conscients des dangers encourus; aussi, ne les laissez jamais seuls, à proximité d'appareils électriques.

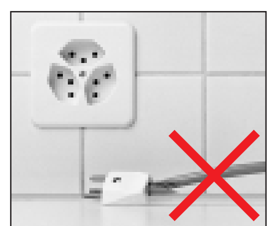




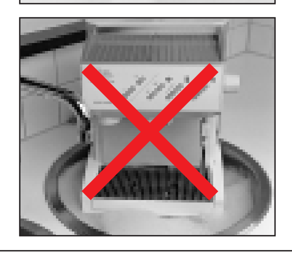
N'utiliser l'appareil qu'après avoir lu attentivement les instructions du mode d'emploi détaillé.



Ne jamais enclencher un appareil dont le système d'alimentation électrique est défectueux. En cas d'endommagement de raccordement de cet appareil, prière de le faire remplacer par un centre de réparation (agrée par le fabricant), car un outillage spécial est nécessaire.

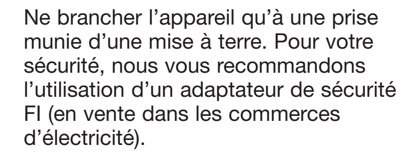


Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau et ne pas l'utiliser en ayant les mains humides.



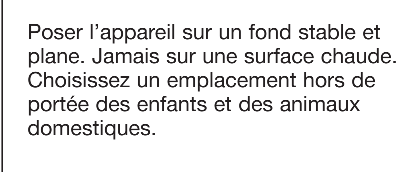
Ne pas retirer le porte-filtre durant l'écoulement du café, car l'appareil est alors sous pression. Attendre la fin du processus.





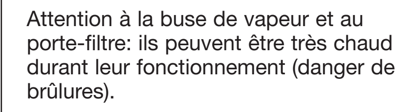
Ne brancher l'appareil qu'à une prise munie d'une mise à terre. Pour votre sécurité, nous vous recommandons l'utilisation d'un adaptateur de sécurité FI (en vente dans les commerces d'électricité).



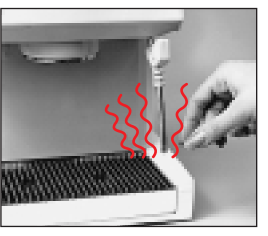


Poser l'appareil sur un fond stable et plane. Jamais sur une surface chaude. Choisissez un emplacement hors de portée des enfants et des animaux domestiques.





Attention à la buse de vapeur et au porte-filtre: ils peuvent être très chaud durant leur fonctionnement (danger de brûlures).



Toujours retirer la fiche de la prise avant l'entretien et ne jamais laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec les éléments chauffants de l'appareil.



Eviter de soumettre l'appareil aux intempéries, telles que pluie, neige et verglas.

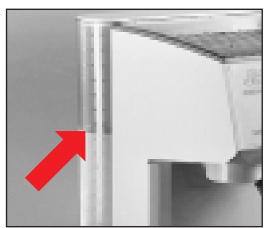


En déballant l'appareil, contrôler la tension du réseau (voltage) avec celle figurant sur le panneau du modèle, sous le socle de la machine.

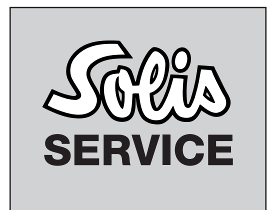


2.0 Indications générales

Ne pas enclencher l'appareil sans eau.



Seul un spécialiste agréé peut effectuer des interventions techniques sur l'appareil; dans le cas contraire, les droits de garantie sont caducs.



L'appareil est prévu pour la préparation du café, d'eau chaude et vapeur; il ne doit pas être utilisé à d'autres fins. Elle est prévue pour un usage domestique. Une utilisation professionnelle modifie le droit à la garantie. Prière de prendre note des conditions de garantie!



Le conditionnement d'origine a été choisi pour sa robustesse, afin que l'appareil puisse être envoyé par la poste. **Il doit donc être conservé pour permettre un éventuel retour à l'expéditeur.**



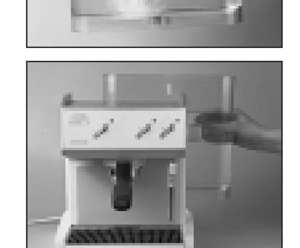
L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver pour éviter tout endommagement.



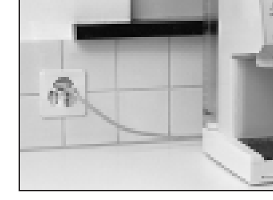
3.0 Mise en service

3.1 Remplir d'eau fraîche (max. 3 litres) dans le réservoir d'eau, insérer à l'arrière de l'appareil et appuyer fermement afin de permettre l'ouverture de la soupape de fond. Refermer avec le couvercle.

Attention: n'ajouter que de l'eau fraîche, jamais d'eau minérale, de lait ou d'autre liquide.

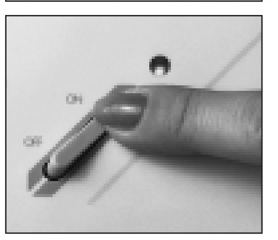


3.2 Extraire le cordon d'alimentation à l'arrière dans la longueur nécessaire (le reste peut demeurer dans le logement prévu à cet effet) et brancher l'appareil à une prise munie d'une mise à terre.



3.3 Enclencher l'interrupteur principal On/Off et purger/rincer l'appareil.

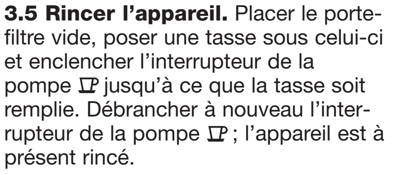
Indication: il est préférable de purger l'appareil à froid, soit immédiatement après enclenchement de l'interrupteur principal.



3.4 Purge de l'appareil.
Placer un récipient le plus grand possible sous la buse eau chaude/vapeur, ouvrir le bouton rotatif et enclencher l'interrupteur de la pompe ☕ jusqu'à ce qu'un jet d'eau régulier sorte de la buse. Laisser s'écouler environ 2 dl d'eau, refermer le bouton rotatif et débrancher l'interrupteur de la pompe ☕. La machine est à présent purgée.

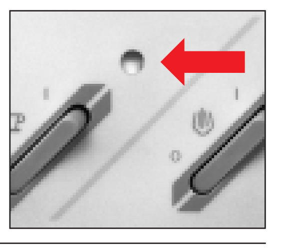


3.5 Rincer l'appareil. Placer le porte-filtre vide, poser une tasse sous celui-ci et enclencher l'interrupteur de la pompe ☕ jusqu'à ce que la tasse soit remplie. Débrancher à nouveau l'interrupteur de la pompe ☕; l'appareil est à présent rincé.

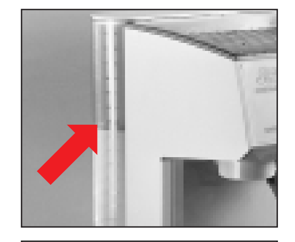




3.6 Prêt au fonctionnement.
L'appareil n'est prêt à fonctionner que lorsque le témoin de contrôle de la température ● passe au vert. Il est recommandé de laisser fixé le porte-filtre vide lors de l'échauffement de l'appareil, ce qui permet de le préchauffer.

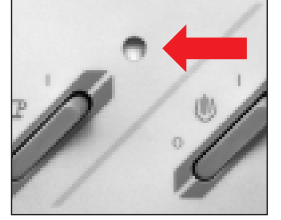


Important: ne jamais utiliser l’appareil sans eau dans le réservoir. Pour des raisons d’hygiène, il est recommandé de bien vidanger/rincer la machine avant sa première mise en service et après toute interruption de longue durée, p. ex. après les vacances.

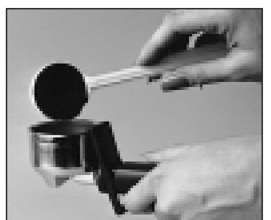


4.0 Préparation de l’espresso avec du café moulu

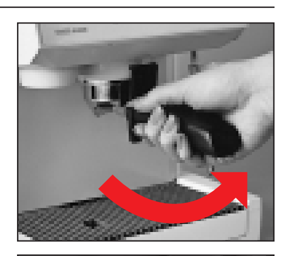
Au préalable, l’appareil aura été préparé pour sa mise en service selon point 3.0, soit réservoir rempli d’eau et témoin de contrôle de la température ● passé au vert.



4.1 L’appareil étant en état de fonctionner, placer l’élément de filtre adéquat (1 ou 2 tasses) dans le porte-filtre. Selon l’élément choisi, remplir avec une ou deux mesures de café moulu lissées à ras bord et presser légèrement à l’aide du poussoir à mouture intégré. Débarrasser ensuite le bord du porte-filtre d’éventuels résidus de poudre.



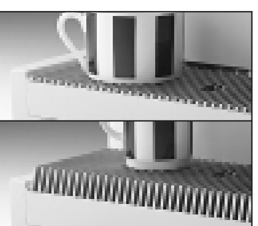
4.2 Fixer le porte-filtre dans la tête d’ébouillantage de gauche à droite. Veiller à ce que le porte-filtre soit toujours bien serré.



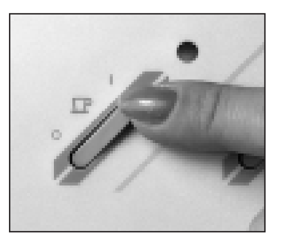
4.3 Poser 1 ou 2 tasses sous le porte-filtre et sur la grille.



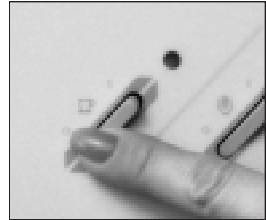
Indication: pour les petites tasses à espresso, vous avez la possibilité de régler la grille en hauteur; à cet effet, retourner tout simplement la grille à tasses



4.4 Enclencher l’interrupteur de la pompe et le café commence à s’écouler.



4.5 Dès que votre tasse est remplie à votre goût, débrancher à nouveau l’interrupteur de la pompe . L’écoulement de café s’interrompt.

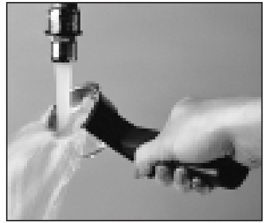


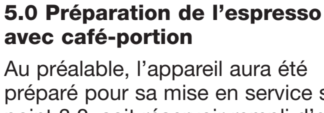
4.6 Extraire le porte-filtre de son logement en tournant de droite à gauche et éjecter le marc à café en maintenant ensemble l’élément de filtre et le porte-filtre.

Indication: pour l’éjection du marc de café, utiliser de préférence l’accessoire spécial en option (voir paragraphe 13.0 Accessoires recommandés).



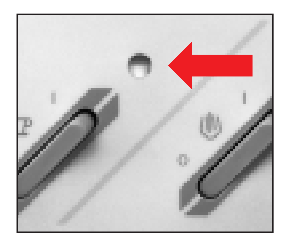
Rincer ensuite le filtre à l’eau courante et insérer à nouveau le porte-filtre avec le filtre dans la tête d’ébouillantage. Après nouveau remplissage du filtre, le prochain café peut être préparé.





5.0 Préparation de l’espresso avec café-portion

Au préalable, l’appareil aura été préparé pour sa mise en service selon point 3.0, soit réservoir rempli d’eau et témoin de contrôle de la température ● passé au vert.



5.1 Le processus est identique à celui de la préparation du café moulu, à l’exception des points suivants:

Lorsque vous utilisez les doses SOLIS «rigides» (voir l'illustration et le paragraphe 13.0 «Accessoires recommandés» ci-joints), remplacez le filtre pour 1 ou 2 tasses par l'insert filtre pour les doses. Celui-ci a en effet été spécialement conçu pour les sachets-doses rigides.



En revanche, lorsque vous utilisez des doses SOLIS «souples» ou bien des doses d'autres marques de café, vous devez alors vous servir soit de la position du filtre à 1 tasse, soit de celle du filtre à 2 tasses, en fonction des recommandations du fabricant de café en question.



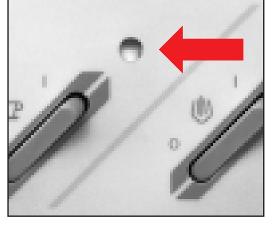
Indication: du café peut s'écouler sur les bords du porte-filtre si la portion est de trop grande dimension par rapport à l'élément de filtre ou si le porte-filtre n'est pas fixé correctement.

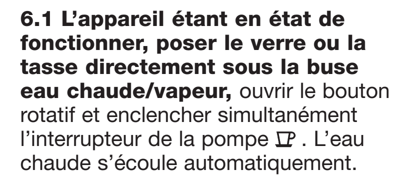
Toutes les machines à espresso SOLIS CREMA étant aussi bien équipées d'un élément spécial-portions que d'éléments 1 et 2 tasses, vous pouvez sans autre utiliser des portions du commerce (mais avec filtre en papier), ceci en respectant les points susmentionnés.



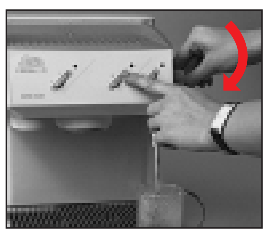
6.0 Préparation d'eau chaude

Pour thé, bouillons, etc. Au préalable, l'appareil aura été préparé pour sa mise en service selon point 3.0, soit réservoir rempli d'eau et témoin de contrôle de la température ● passé au vert.

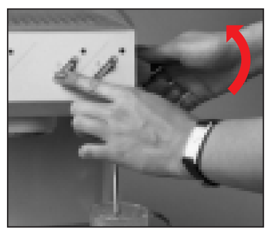




6.1 L'appareil étant en état de fonctionner, poser le verre ou la tasse directement sous la buse eau chaude/vapeur, ouvrir le bouton rotatif et enclencher simultanément l'interrupteur de la pompe. L'eau chaude s'écoule automatiquement.

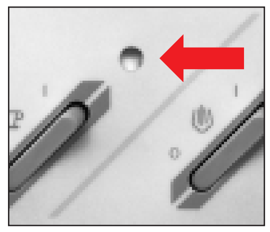


6.2 A l'issue de l'opération, refermer le bouton rotatif et débrancher l'interrupteur de la pompe.

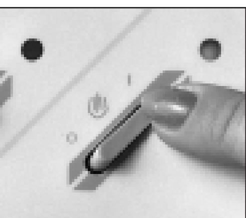


7.0 Préparation de vapeur

Pour chauffer le lait, pour le cappuccino ou d'autres liquides.
Au préalable, l'appareil aura été préparé pour sa mise en service selon point 3.0, soit réservoir rempli d'eau et témoin de contrôle de la température ● passé au vert.



7.1 L'appareil étant en état de fonctionner, enclencher l'interrupteur de vapeur et attendre que le témoin de contrôle de la vapeur ● passe au vert.

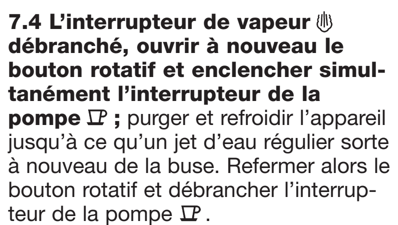


7.2 Ouvrir brièvement le bouton rotatif et laisser tout d'abord l'eau de condensation s'écouler dans le récipient d'égouttement. Puis faire pivoter la buse à vapeur dans le liquide à chauffer. Ouvrir plus longuement le bouton rotatif et faire chauffer le liquide de bas en haut en effectuant des mouvements circulaires.

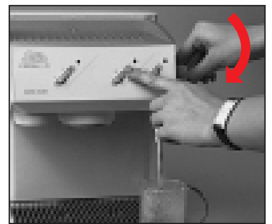


7.3 Si aucune autre vapeur n'est nécessaire, refermer le bouton rotatif. Faire pivoter la buse à vapeur sur la grille à tasses (ou la maintenir dans un récipient vide) et débrancher l'interrupteur vapeur .

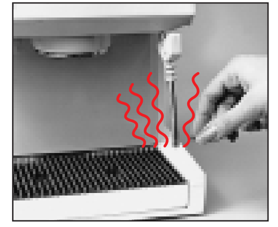




7.4 L'interrupteur de vapeur débranché, ouvrir à nouveau le bouton rotatif et enclencher simultanément l'interrupteur de la pompe ; purger et refroidir l'appareil jusqu'à ce qu'un jet d'eau régulier sorte à nouveau de la buse. Refermer alors le bouton rotatif et débrancher l'interrupteur de la pompe .



Important: après une phase d'enclenchement de la vapeur, toujours procéder à la purge et au rinçage (voir également point 3.4 de la mise en service). La buse de vapeur devient très chaude à l'utilisation. Eviter tout contact direct avec la peau (risques de brûlures).



Indication: il est recommandé de nettoyer la buse de vapeur immédiatement après son emploi. Sinon, les résidus de lait s'incrustent et sont ensuite difficiles à éliminer.



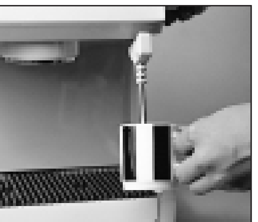
8.0 Préchauffage des tasses

Un bon café présuppose certes le choix d'un mélange adéquat et une eau de qualité, mais également une température correcte.

8.1 Poser vos tasses sur la desserte à tasses afin de les tenir au chaud (chauffage indirect par dissipation thermique du système de chauffage).



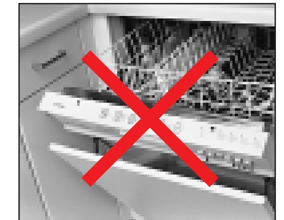
8.2 Pour un préchauffage rapide des tasses, nous vous recommandons de les rincer à l'aide de la buse à eau chaude, lorsque l'appareil est en état de fonctionnement.



9.0 Soins et entretien

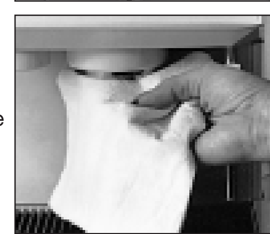
Une machine SOLIS CREMA propre et bien entretenue vous récompensera de vos efforts en vous offrant toujours un café de qualité et sa longévité s'en trouvera accrue.

9.1 Soins quotidiens et hebdomadaires

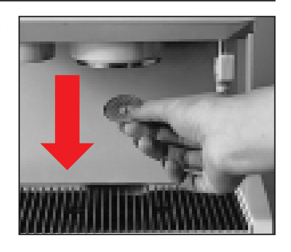


Le réservoir d'eau, le récipient d'égouttement, la grille à tasses, le porte-filtre et les éléments de filtre doivent être régulièrement nettoyés à l'eau chaude additionnée, si nécessaire, d'un détergent non abrasif.

Ne pas mettre au lave-vaisselle !

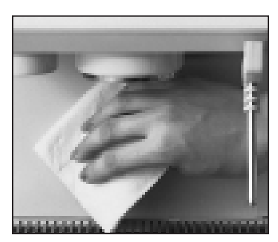


Entretien de la tête d'ébouillantge. Eliminer à intervalles réguliers les résidus de mouture et nettoyer avec un chiffon humide. Il est recommandé de passer de temps à autre environ 1/2 litre d'eau chaude, afin que la tête d'ébouillantage puisse être débarrassée de tout dépôt graisseux.



En cas de forte salissure, dévisser le filtre d'ébouillantage à l'aide d'un tournevis et le nettoyer à fond des deux côtés avec une brosse.

Entretien des éléments de filtre. Les inserts filtre à 1 et 2 tasses doivent être rincés de temps à autre pour les nettoyer. Il faut pour cela introduire le support de filtre avec l'insert vide dans le SOLIS Crema, placer une tasse audessous de ce support et mettre en marche le bouton de la pompe jusqu'à ce que la tasse soit remplie. Mettre ensuite ce bouton sur arrêt. Le filtre est alors rincé.



Boîtier. Si nécessaire, le nettoyer avec un chiffon humide, puis bien sécher.

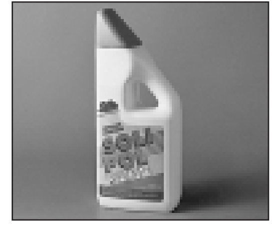


Important: l'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau. Avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien, retirer la fiche du cordon de la prise du réseau d'alimentation électrique.

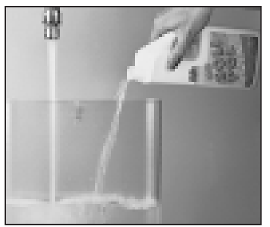
10.0 Détartrage

Selon la dureté de l’eau, l’appareil doit être régulièrement détartré, mais au plus tard tous les 4 à 6 mois (même si vous utilisez un filtre à eau).

10.1 Pour le détartrage, utilisez de préférence **le liquide spécial SOLIPOL.**



10.2 Appareil débranché, verser 0,5 litre de SOLIPOL pour 0,5 litre d’eau dans le réservoir d’eau.



10.3 Ouvrir le bouton rotatif eau chaude / vapeur, enclencher l’interrupteur de la pompe et placer un récipient sous la buse vapeur. A présent, enclencher l’interrupteur principal On/Off et laisser couler de l’eau à travers la buse durant 1 minute.



10.4 Débrancher l’interrupteur principal On/Off et laisser agir le détartrant pendant 10 minutes.

10.5 Reprendre à deux reprises le processus selon les points 10.3 et 10.4. Puis bien rincer le réservoir d’eau et le remplir d’eau fraîche.



10.6 Enclencher l’interrupteur principal On/Off et laisser s’écouler l’eau fraîche contenue dans le réservoir (environ 2 litres) à travers la buse d’eau chaude. De cette manière, plus aucun résidu calcaire ne demeurera dans la machine. Votre SOLIS CREMA est à nouveau prête à l’emploi.



Important: un détartrage régulier protège votre machine à café de défectuosités souvent coûteuses. Tout endommagement survenant suite à l’absence d’un détartrage approprié, au maniement erroné et au non-respect de ce mode d’emploi détaillé ne peut être couvert par la garantie. Pour ce qui est du détartrage, éviter à tout prix l’emploi de vinaigre susceptible d’endommager l’appareil.



11.0 Dérangements, causes et comment y remédier

Avant d’envoyer votre appareil pour réparation, lisez attentivement les points suivants. Souvent, les problèmes rencontrés sont d’une solution aisée, ce qui vous évite perte de temps et énervement inutile.

11.1 Le café s’écoule latéralement hors du porte-filtre

- Le porte-filtre n’est pas correctement engagé
- Le porte-filtre n’est pas suffisamment serré
- Il y a des résidus de mouture sur le bord du filtre
- Le joint est endommagé ou usé. Envoyer l’appareil en réparation.

11.2 La pompe est bruyante

- Il n’y a plus d’eau dans le réservoir
- Le réservoir à eau n’est pas correctement engagé
- La pompe ne produit pas assez de pression, car la mouture utilisée est trop grossière ou le café trop vieux

11.3 Aucun café ne s’écoule

- Il n’y a plus d’eau dans le réservoir
- Le réservoir à eau n’est pas correctement engagé
- La mouture utilisée et trop fine ou trop fortement pressée
- L’appareil est sur mode vapeur
- Les filtres ou la tête d’ébouillantage sont obstrués; procéder au nettoyage adéquat
- L’appareil est entartré; le détartrer
- L’appareil n’a pas été purgé/refroidi; y remédier

11.4 Le café n’a pas de petite mousse, s’écoule trop vite ou trop lentement

- Mélange de café non approprié
- Mouture trop grossière ou trop fine
- Le café n’est plus assez frais
- Il y a trop peu de mouture dans l’élément de filtre
- La mouture doit être plus fortement pressée
- Les tasses sont froides; les préchauffer
- La température de fonctionnement correcte n’a pas été atteinte

Si le problème rencontré ne peut être résolu malgré le contrôle des points susmentionnés, la machine à café doit être envoyée, dans son emballage d’origine, à l’un de nos centres de service après-vente, avec mention de la défectuosité.

En Suisse, dans le cas d’une réparation, à:

SOLIS PRODUZIONE SA
Service après-vente
Centro SOLIS
6850 Mendrisio

Tel. 091/ 646'16'65/ 646'81'36
Fax 091/ 646'03'62

Pour tous les autres pays (où des articles SOLIS sont commercialisés) procéder comme suit:
envoyer l’appareil au centre de service après-vente de la succursale SOLIS locale mentionnée sur le certificat de garantie.

12.0 Conseils utiles au sujet du café

12.1 Conditions idéales pour réussir un bon café

Réussir un bon café ne dépend pas uniquement de l'appareil, mais aussi de l'eau, du mélange de cafés, de la température, etc.

A ce propos, suivez de préférence les conseils que voici:

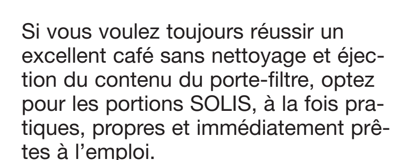
Utilisez toujours du café frais et des torréfactions relativement fortes. Par exemple les mélanges de cafés spécialement mis au point par Solis pour les machines à espresso.

Conservez le café dans un endroit frais. Il peut d'ailleurs fort bien se surgeler et s'utiliser ensuite tel quel.

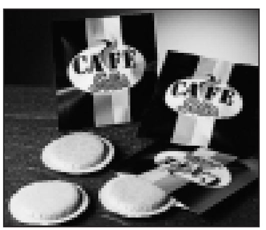
Au magasin, faites toujours moudre les grains sur position espresso. Si le résultat ne convient pas, contrôlez selon point 11.4.

Si votre eau courante est très dure, utilisez de préférence un filtre à eau, par exemple le modèle AQUA-SELECT de SOLIS.





Si vous voulez toujours réussir un excellent café sans nettoyage et éjection du contenu du porte-filtre, optez pour les portions SOLIS, à la fois pratiques, propres et immédiatement prêtes à l'emploi.



13.0 Accessoires recommandés

Pour faciliter l'utilisation et l'entretien de votre SOLIS CREMA, nous vous recommandons:

Le filtre à eau SOLIS AQUA-SELECT qui vous aide à réduire la dureté de l'eau et donc à prévenir des détartrages à répétition.

Le détartrant liquide SOLIS SOLIPOL spécialement conçu pour le détartrage en douceur des machines à espresso.

La boîte à provision SOLIS particulièrement indiquée pour conserver des emballages de café entamés ou les sachets-portions.

Le tiroir SOLIS d'éjection du marc; idéal pour éjecter le contenu du porte-filtre.

Les mélanges de CAFÉ SOLIS: plusieurs sortes de cafés soigneusement sélectionnées pour les machines à espresso et donc garantes d'un excellent résultat.

Le CAFÉ SOLIS en portions: trois mélanges - espresso, café crème et décaféiné - sont proposés en portions pratiques, spécialement conçues pour les machines à espresso dotées d'un porte-filtre. Pratiques, propres et toujours prêtes à l'emploi!

En Suisse, vous trouvez ces accessoires dans les commerces spécialisés et les grands magasins ou directement auprès de

SOLIS MAIL SA
6850 Mendrisio

Tel. 091/646'80'51
Fax 091/646'25'32

Dans tous les autres pays
où des articles SOLIS sont commercialisés également dans le commerce ou auprès de la **succursale SOLIS locale**. A cet effet, prière de noter les adresses mentionnées sur le certificat de garantie.

15.0 Caractéristiques techniques

Voltage:	230 V / (USA: 115 V)
Puissance:	1100 Watt
Réservoir d’eau:	3 litres
Longueur du cordon:	1,1 m avec fiche 2 P + T
Poids:	7,5 kg
Dimensions (HxLxP):	310 x 270 x 235 mm
Contrôles de sécurité:	ASE et marques de conformité internationales

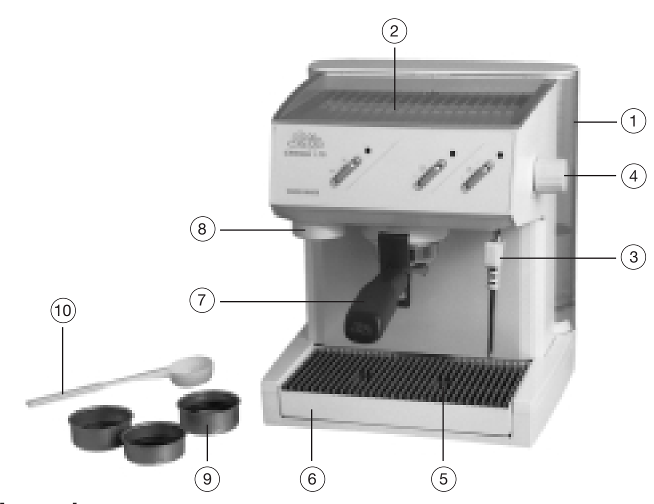
00260

Dear Customer,

Congratulations on acquiring this new Crema espresso machine, a Swiss quality product. Please read these instructions carefully and follow them. By doing so, you and your guests will truly enjoy your SOLIS CREMA. Please keep these instructions in a safe place. If you are not sure about anything or would like more information, please ask us or your local dealer. We are always ready to help.

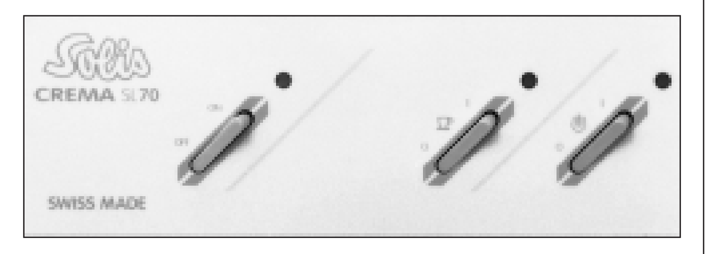
SOLIS LTD.

This espresso machine is partially registered and patented in Europe and overseas.



Legend:

1. Removable water reservoir and cover
2. Storage plate for cups
3. Swivelling steam and hot-water nozzle
4. Hot-water/steam knob
5. Height-adjustable cup tray
6. Removable drip tray
7. Filter holder
8. Built-in grounds tamper
9. Filter set, containing: one-cup insert, two-cup insert and portion-insert
10. Measuring spoon



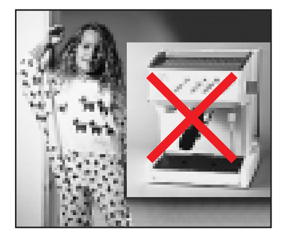
Control panel:

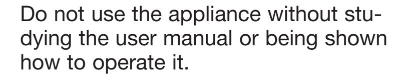
- ON/OFF Main switch On/Off
- Pump switch
- Steam switch
- ● Coffee temperature indicator
- ● Steam temperature indicator

Table of contents:

1.0 Safety instructions

Children do not understand how dangerous electrical appliances can be. For that reason, children should never be allowed around electrical appliances without supervision.

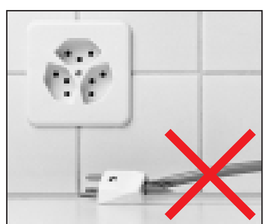




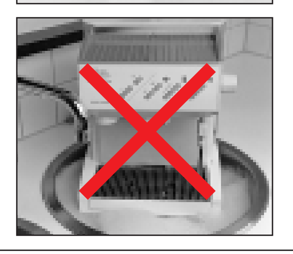
Do not use the appliance without studying the user manual or being shown how to operate it.



Never use an appliance with a faulty cord. Since special tools are needed to replace a damaged cord, this work must be carried by a manufacturer-designated repair station.

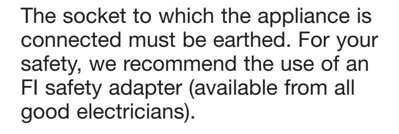


Do not immerse the appliance in water. Do not use the appliance with wet hands.



Do not remove the filter holder while the coffee is pouring. As the appliance is under pressure, wait until the coffee has stopped pouring.



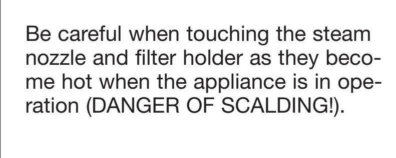


The socket to which the appliance is connected must be earthed. For your safety, we recommend the use of an FI safety adapter (available from all good electricians).

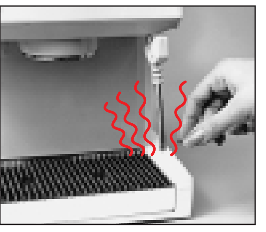


Place the appliance on a firm, level surface. The surface must not be warm or hot. Choose a position which is out of reach of children or pets.





Be careful when touching the steam nozzle and filter holder as they become hot when the appliance is in operation (DANGER OF SCALDING!).



Be sure to remove the plug before cleaning the appliance. Do not allow the cord to come into contact with hot parts of the appliance.



Do not expose the appliance to climatic conditions (rain, snow, frost, etc).

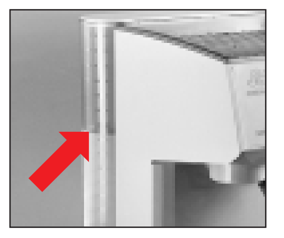


When you unpack the appliance, please check that the voltage indicated on the plate on the base of the appliance is the same as your own main supply.

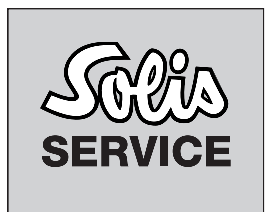


2.0 General comments

Do not operate the appliance without water and coffee.



Any work on the appliance must be carried out by authorised technicians. Otherwise, all guarantee claims and warranties are invalidated.



The appliance is intended for the preparation of hot water, steam and coffee and must not be used for any other purpose. The appliance is designed for domestic use. If it is used for commercial purposes, warranty conditions will change. Please observe the guarantee conditions.



The original packaging has been made specially strong so that the appliance can be sent by post. **Please retain the packaging in case it should be necessary to return the appliance.**

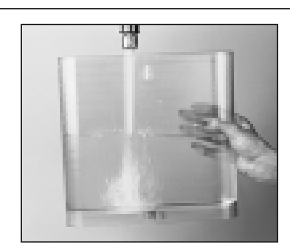


The appliance may be damaged by freezing. For this reason, it must be protected against frost and should not be left overnight in a car during winter.



3.0 Starting up

3.1 Fill the water container with cold water up to a maximum of 3 litres. Insert it into the rear of the appliance and press home firmly so that the base valve opens. Close the cover.



Note: Use only fresh cold water to fill the container. Do not use mineral water, milk or any other fluid.



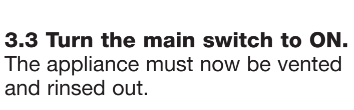


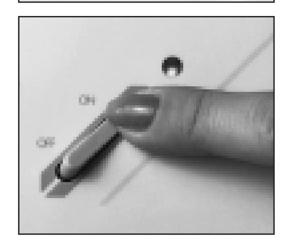
3.2 Pull the required length of cord out from the back of the appliance. Leave the rest in the special cable compartment. Connect the appliance to an earthed socket.



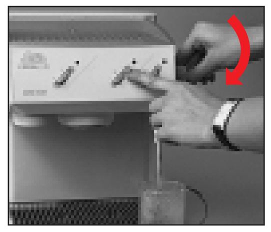
3.3 Turn the main switch to ON. The appliance must now be vented and rinsed out.

Note: The best time to remove air from the appliance is when it is cold. For this reason, start the venting operation as quickly as possible after switching on.

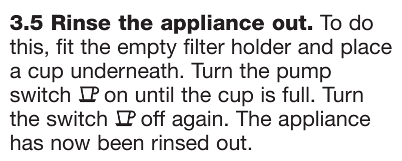




3.4 Vent the appliance. To do this, place a large container under the hot water/steam nozzle, turn the rotary knob and activate the pump switch ☕ until a steady stream of water comes out of the nozzle. Let it run until about 2 dl of water has been collected, then close the rotary switch and turn off the pump switch ☕ again. The appliance has now been vented.

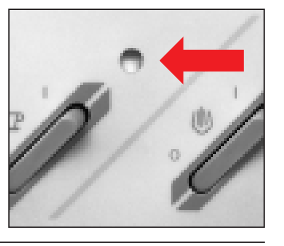


3.5 Rinse the appliance out. To do this, fit the empty filter holder and place a cup underneath. Turn the pump switch ☕ on until the cup is full. Turn the switch ☕ off again. The appliance has now been rinsed out.

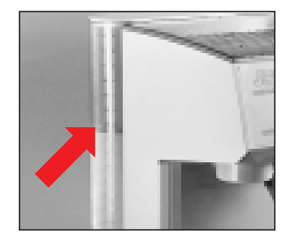




3.6 The appliance is ready to operate when the temperature light ● shows green. We recommend leaving the empty filter holder in place while the appliance is heating up so that it is prewarmed.



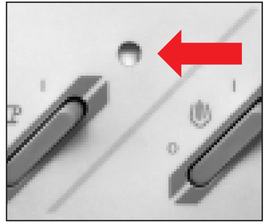
IMPORTANT: Never operate the appliance without water. For reasons of hygiene, we would recommend you to vent and rinse out the appliance before it is used for the first time or after any long period of non-use (e.g. after the holidays).



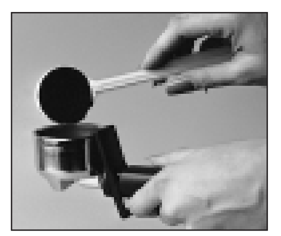


4.0 Making coffee with ground coffee

It is assumed that the appliance has been started up in accordance with Point 3 and is ready to operate, i.e. the container has been filled with water and the temperature light ● is showing green.

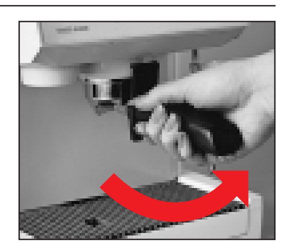


4.1 With the appliance ready, fit the appropriate filter (one-cup or two-cup) into the filter holder. Depending on the filter size, fill with one or two level measuring spoons of coffee and press down lightly with the built-in tamper . Wipe the edge of the filter holder to remove any coffee grains.





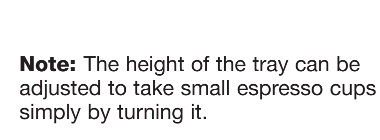
4.2 Insert the filter holder into the brewing unit by moving from left to right and close tightly. Check that the filter holder is fully tightened.



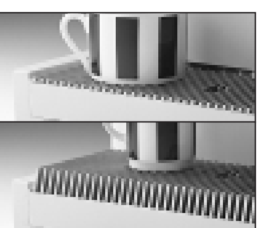


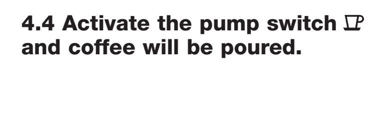
4.3 Place one or two cups on the tray under the filter holder.



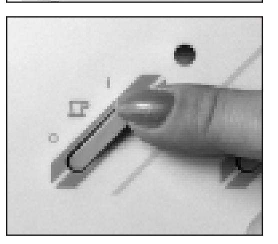


Note: The height of the tray can be adjusted to take small espresso cups simply by turning it.

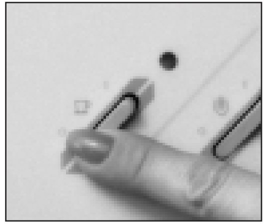




4.4 Activate the pump switch and coffee will be poured.



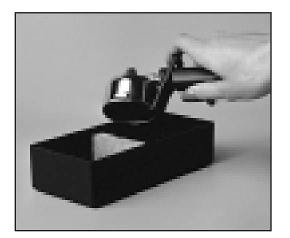
4.5 As soon as your cup is full, turn off the pump switch . This will stop the pouring.



4.6 Now remove the filter holder from the brewing unit by moving it from right to left. Holding the filter firmly with the filter holder, knock out the grounds.



Note: You can use a special SOLIS tray for your grounds (see Section 13.0, recommended accessories).

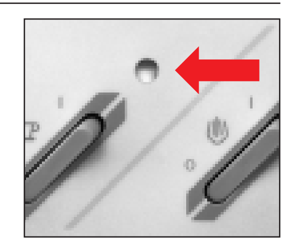


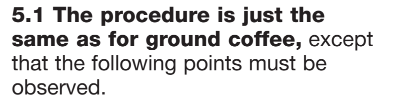
Rinse the filter under running water and replace the filter holder in the brewing unit. Once the filter has been refilled, the next cup of coffee can be prepared.



5.0 Making coffee with portions

It is assumed that the appliance has been started up in accordance with Point 3 and is ready to operate, i.e. the container has been filled with water and the temperature light ● is showing green.





5.1 The procedure is just the same as for ground coffee, except that the following points must be observed.

Please prepare SOLIS coffee portions (see adjacent illustration and section 13.0 «Recommended accessories») with the special portion-filter insert only, and do not use the 1 or 2 cup filter. The portion filter is specially designed for the «hard» portion bags.



«Soft» SOLIS portions or other brand name portions should be prepared in the 1 or 2 cup filter as recommended by the coffee producer.



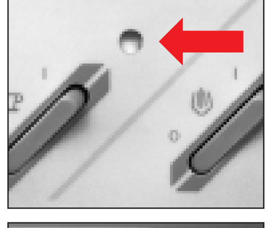
Note: If the coffee comes out of the sides of the filter holder, the portion is either too big for the filter insert or the filter holder has not been properly inserted.

As all SOLIS CREMA espresso machines are fitted with both portion inserts and one-cup and two-cup filters, you will have no problem in using any ordinary filter-paper portions, provided that you take note of the points listed above. However, please be sure to follow the coffee manufacturer’s instructions.



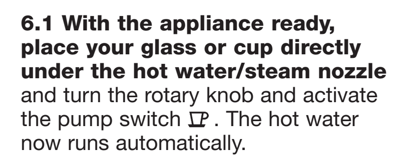
6.0 Making hot water

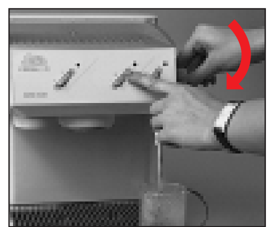
For tea, broth, etc. It is assumed that the appliance has been started up in accordance with Point 3 and is ready to operate, i.e. the container has been filled with water and the temperature light ● is showing green.



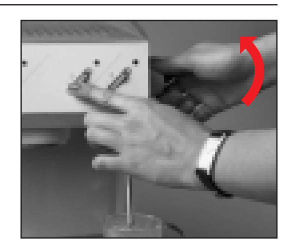
6.1 With the appliance ready, place your glass or cup directly under the hot water/steam nozzle

and turn the rotary knob and activate the pump switch . The hot water now runs automatically.



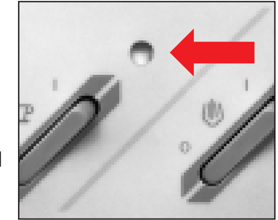


6.2 After pouring the water required, close the rotary switch and turn off the pump switch



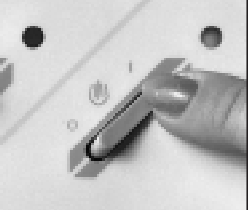
7.0 Making steam

For heating milk and for cappuccino or other drinks.
It is assumed that the appliance has been started up in accordance with Point 3 and is ready to operate, i.e. the container has been filled with water and the temperature light ● is showing green.



7.1 With the appliance ready, activate the steam switch

and wait until the temperature light ● shows green.





7.2 Turn the rotary knob slightly,

allowing the condensed water to run out into the drip tray. Next, swing the steam jet out and immerse it in the liquid to be heated. Slowly open the rotary switch and heat the liquid by making circular movements from bottom to top.



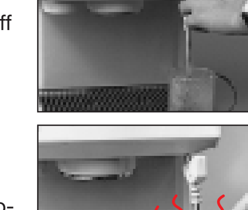
7.3 When no more steam is needed, turn the rotary switch off again. Swing the steam nozzle back to the cup tray or leave in an empty container. Turn off the steam switch



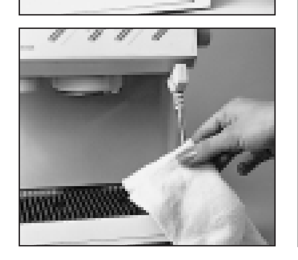
7.4 With the steam switch off, turn the rotary knob, activate the pump switch again and allow the appliance to vent/cool down until water emerges from the nozzle in a steady stream. Then, turn the rotary switch off again.The appliance is now ready to make coffee again.



IMPORTANT: After steam has been used, the appliance must be vented and allowed to cool (see also under Point 3.4). The steam nozzle can become very hot. To prevent scalding, avoid direct contact with the skin.



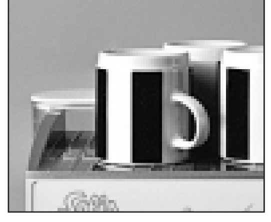
Note: We recommend that you clean the steam nozzle immediately after use. Otherwise, milk can leave residues which are difficult to remove.



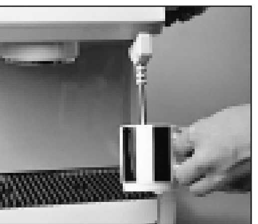
8.0 Pre-heating the cups

Apart from the type of blend and the quality of the water, the most important factor in making a good cup of coffee is getting the right temperature.

8.1 Place your cups on the storage plate to be kept warm (indirect heating by the radiation from the heating system).



8.2 If you need to heat cups quickly, you can rinse them out with hot water from the hot water nozzle.



9.0 Care and cleaning

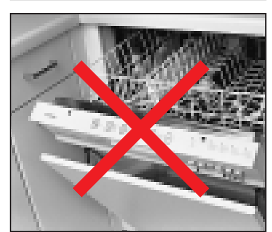
If you always keep your SOLIS CREMA machine clean, you will be sure of good quality coffee and will extend the useful life of the appliance.

9.1 Daily and weekly care:

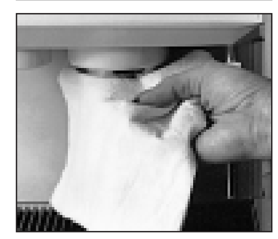
Regularly clean the water container, the drip tray, the cup tray, the filter holder and the filter inserts. Simply use hot water and, when necessary, a non-scouring detergent.



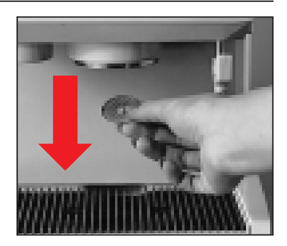
DO NOT place in the dishwasher!



Brewing unit: Remove coffee residues regularly and wipe with a clean damp cloth. We recommend you to let about half a litre of hot water run through from time to time, as this keeps the brewing unit clear of fat residues.

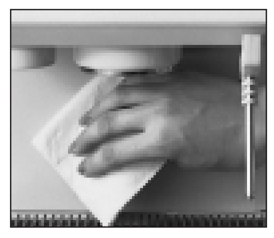


If the brewing filter becomes very stained , remove it with a screwdriver and brush both sides thoroughly.

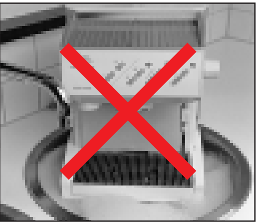


Filter inserts: Rinse the 1 and 2 cup filter inserts from time to time to keep them clean. To do so, place the filter holder with empty filter inserts in the SOLIS Crema, position a cup under the filter holder and switch on the pump ☕ until the cup is full. Switch off the pump. The rinsing operation is now complete.

Housing: Where necessary, the housing should be cleaned with a damp cloth and then rubbed dry with a cloth.



IMPORTANT: The appliance must not be immersed in water. Switch off the appliance and remove the plug during all cleaning and care operations.



10.0 Decalcifying

Even if a water filter is used, the appliance should be decalcified regularly in accordance with the hardness of your local water and, in any event, at least every four to six months.

10.1 For decalcification, it is best to use SOLIPOL, a product specially designed for this purpose.



10.2 With the appliance switched off, fill the water container in proportions of one part water and one part SOLIPOL (0.5 litres of water and 0,5 litres of SOLIPOL).

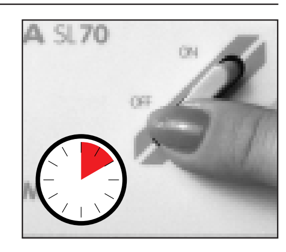


10.3 Turn on the hot water/steam rotary knob, activate the pump switch and place a container under the steam jet. Now, turn the main switch ON and let water run from the jet for about 1 minute.



10.4 Turn the main switch OFF and leave the decalcifying product to take effect for about 10 minutes.

10.5 Repeat 10.3 and 10.4 twice. Then, rinse out the water container thoroughly and fill with fresh water.



10.6 Turn the main switch ON and rinse the appliance out thoroughly by allowing the fresh water (approx. 2 litres) to run out through the hot water nozzle. This will ensure that nothing remains which might affect the taste of the coffee. The SOLIS CREMA is now ready for use again.



IMPORTANT: Regular decalcification will protect your machine from the need for expensive repairs. It should be noted that damage caused by failure to carry out the necessary decalcification, by misuse or by not following the above instructions IS NOT COVERED BY THE WARRANTY. Vinegar must not be used for decalcifying purposes as it will damage the appliance.



11.0 Trouble-shooting

Before returning the appliance for repair, please read the following points carefully. This will often solve the problem and save you a lot of bother.

11.1 Coffee comes out of the sides of the filter holder

- the filter holder is not properly fitted
- the filter holder is not tight enough
- there are coffee residues on the edge of the filter
- the seal is damaged or worn. Return the appliance for repair.

11.2 Pump is noisy

- the water container is empty
- the water container is not properly fitted
- the pump is not producing enough pressure because the coffee is old or too coarsely ground.

11.3 No coffee comes out

- there is no water in the container
- the water container is not properly fitted
- the coffee is too finely ground or has been pressed down too hard
- the appliance is set for steam
- the filter or the brewing unit are blocked and needs cleaning
- the appliance needs decalcifying
- the appliance is not vented/cooled and needs venting.

11.4 The coffee has no foam, pours too quickly or too slowly

- the coffee blend is unsuitable
- the coffee is too finely or too coarsely ground
- the coffee is no longer fresh
- there is not enough coffee in the filter
- the coffee needs to be pressed down more
- the cups are too cold and need pre-heating
- the appliance is not reaching the correct operating temperature.

If the problem still cannot be solved after checking the above points, please return the appliance in the original packaging to our customer service department, stating the nature of the fault.

In Switzerland, send the appliance to:

SOLIS PRODUZIONE SA
Customer Service Department
Centro SOLIS
6850 Mendrisio

Tel. 091/ 646'16'65/ 646'81'36
Fax 091/ 646'03'62

For repairs in all other countries in which SOLIS products are sold, send the appliance to the **customer service centre of the SOLIS branch** indicated on the warranty card.

12.0 Useful tips for coffee

12.1 Optimum conditions for good coffee

Good coffee depends not only on the appliance but also on the water, the blend of coffee, the grinding, the temperature, etc. You should keep the following tips in mind:

Always use fresh coffee and dark roasts, such as the SOLIS products specially blended for use with espresso machines.

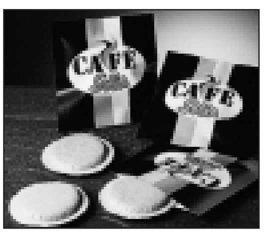
Fresh coffee should always be stored in a cool place. It can be deep frozen and may be used directly while still cold.

Always have coffee beans ground to espresso grade. If the result is still not satisfactory, check Point 11.4.

If your local water is very hard, use a filter such as the SOLIS AQUA-SELECT.



If you want to consistently get good coffee without having to clean grounds out of the filter holder all the time, try using SOLIS portions. They are practical, clean and always ready to use.



13.0 Recommended accessories

To simplify the care and maintenance of your SOLIS CREMA, we recommend:

SOLIS Aqua-Select water filter: helps to reduce water hardness and so to avoid premature calcification.

SOLIS Solipol decalcifying agent: specially designed for easy decalcifying of espresso machines.

SOLIS storage box: specially designed to store opened packets of coffee and portions.

SOLIS grounds drawer: specially designed for knocking out the grounds from the filter holder.

CAFÉ SOLIS coffee blends: a variety of exclusive blends specially selected for espresso machines. They guarantee good coffee.

CAFÉ SOLIS portions: three blends - espresso, café crème and decaffeinated coffee. They come in practical portions specially made for filter holder espresso machines. They are practical, clean and ready for use at any time!

In Switzerland, these accessories are obtainable from specialist stores, supermarkets and department stores or directly from

SOLIS MAIL
6850 Mendrisio

Tel. 091/646 80 51
Fax 091/646 25 32

In all other countries in which SOLIS products are sold, these accessories can be obtained through the trade or directly from the SOLIS subsidiaries indicated on the warranty card.

14.0 Technical data

Voltage:	230 V / (USA: 115 V)
Watts:	1100 Watt
Water reservoir:	3 liters
Cable length:	1.1 m, with 3-pin plug
Weight:	7,5 kg
Dimensions:	310 x 270 x 235 mm
Approbations:	SEV and international safety approvals

00260